

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

7.1 Kesimpulan

Berdasarkan Hasil penelitian yang dilakukuan, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Golongan senyawa fitokimia yang terkandung dalam ekstrak etanol kemangi (*Ocimum basilicum L*) adalah golongan senyawa flavonoid, alkaloid, tanin dan steroid, sedangkan pada ekstrak etanol sereh dapur (*Cymbopogon ciratus*) mengandung flavonoid, alkaloid dan steroid
2. Hasil dari metode KLT ekstrak etanol kemangi (*Ocimum basilicum L*) adalah jenis senyawa flavonoid yang terikat yaitu flavonon tanpa 5-OH bebas dan flavonon dengan 3-OH bebas dan memiliki atau tidak memiliki 5-OH bebas, dan alkaloid jenis nikotin, dan jenis tanin terkondensasi dan memiliki kadar steroid 1,246%. Sedangkan pada ekstrak etanol sereh dapur (*Cymbopogon Ciratus*) mengandung flavonoid yang terikat yaitu flavonon tanpa 5-OH bebas dan flavonon dengan 3-OH bebas dan memiliki atau tidak memiliki 5-OH bebas, dan alkaloid jenis nikotin, dan dengan kadar steroid 1,024%

7.2 Saran

1. Diharapkan penelitian selanjutnya perlu dilakukan untuk mengontrol suhu dan kejenuhan bejana kromatografi agar eluen yang dihasilkan dalam kromatogram KLT lebih baik
2. Disarankan untuk penelitian kedepan perlu dilakukan analisis lanjutan dengan uji HPLC

UNUGIRI